



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

## La cérémonie du Guide MICHELIN pour New York, Chicago et Washington, distingue un restaurant trois Étoiles à Chicago

- **Le Smyth de Chicago est distingué de trois Étoiles MICHELIN**
- **Les restaurants new-yorkais odo et Sushi Noz reçoivent deux Étoiles MICHELIN**
- **Les inspecteurs récompensent de nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN à New York et Chicago**
- **12 établissements rejoignent la sélection pour la première fois avec une Étoile MICHELIN**

**NEW YORK, 7 novembre 2023** — La première cérémonie du Guide MICHELIN réunissant New York, Chicago et Washington, n'a pas manqué d'impressionner. En effet, un nouveau restaurant est récompensé de trois Étoiles MICHELIN et deux établissements sont distingués de deux Étoiles MICHELIN.

Le **Smyth** de Chicago est désormais distingué de trois Étoiles MICHELIN. Les établissements new-yorkais **odo** et **Sushi Noz** sont quant à eux récompensés de deux Étoiles MICHELIN. Le **Daisies**, établissement situé à Chicago, reçoit une Étoile Verte, à l'instar du **Dirt Candy** et du **Family Meal at Blue Hill** de New York.

« Les inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont annoncé d'excellentes nouvelles au cours de cette soirée de célébration unique pour ces trois communautés culinaires, soirée marquée par l'enthousiasme, l'émotion, le soutien et l'encouragement », a déclaré Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN. « Ces annonces importantes confirment la place de ces villes parmi les meilleurs endroits au monde pour vivre de superbes aventures culinaires. »

### Chicago

- **Le Smyth s'impose comme la vedette, mais les projecteurs sont également braqués sur le Daisies et son Étoile Verte MICHELIN**
- **Les inspecteurs distinguent deux établissements de la « ville des vents » de deux Étoiles MICHELIN**
- **Cette sélection 2023 comporte un total de 154 restaurants, représentant 38 types de cuisine différents**

« Les inspecteurs ont surveillé de près l'évolution de la cuisine du Smyth, notamment depuis que l'établissement a été distingué de deux Étoiles MICHELIN en 2017 », a déclaré Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN « La décision a été unanime, le moment est venu de récompenser le restaurant, ses chefs

## GUIDE MICHELIN

John Shields et Karen Urie Shields et toute l'équipe pour la créativité et la précision de leurs assiettes ainsi que pour leur travail d'équipe. Il s'agit d'une cuisine d'élite ».

Voici la sélection 2023 du Guide MICHELIN, accompagnée des commentaires des inspecteurs (l'intégralité des commentaires des inspecteurs est disponible sur le site Web ou l'[application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

### Trois Étoiles MICHELIN

#### **Smyth (Quartier de West Loop, cuisine contemporaine/créative)**

*À la tête du très chic Smyth, les chefs John Shields et Karen Urie Shields. La cuisine du couple est audacieuse et repousse souvent les limites, tout en étant très impressionnante. Des produits de saisons, en provenance directe de leur jardin pour certains, sont travaillés avec une grande créativité. Un œuf de caille, délicatement fumé et recouvert de caviar, est agrémenté d'un caramel d'orge. Dressé directement dans sa coquille, un oursin du Maine à la chaire abondante est magnifié par une gelée de pêches et une crème de wasabi. Résultat ? Une assiette stupéfiante et mémorable. Toute la créativité des chefs s'exprime dans une assiette où le crabe de Dungeness est sublimé par sa sauce crémeuse et ses amandes. Le bœuf wagyu, autre plat phare de l'établissement, est quant à lui accompagné d'un beignet à la truffe et d'un glaçage à la moelle.*

### Une Étoile MICHELIN

#### **Atelier (Quartier de Lincoln Square, cuisine américaine)**

*Dans la cuisine située au cœur de la salle du restaurant, le chef Christian Hunter et sa brigade explorent des saveurs inédites, toujours déterminés à personnaliser cet espace intimiste. Dans un calme olympien, l'équipe propose un menu dégustation soigneusement élaboré, composé de produits en provenance directe de fermes locales et regorgeant de saveurs et d'originalité. Des plats bien connus comme les betteraves marinées, le fromage au piment et la salade César sont retravaillés et raffinés, assaisonnés de manière astucieuse et dressés avec le plus grand soin. En espérant que la chaudière de palourdes au bacon d'agneau et à l'huile de ciboulette soit encore à la carte. Ce plat est exceptionnel.*

#### **Indienne (Quartier de River North, cuisine indienne)**

*Dans une ville où les cuisines cassent les codes et défient les attentes, le chef Sujan Sarkar fait parler de lui dans ce quartier paisible de River North. Des plats sont disponibles à la carte, mais pour une première visite, le Guide Michelin recommande le menu dégustation, dans lequel le chef propose une vision originale et moderne de la cuisine indienne. Ses plats peuvent ressembler à des œuvres d'art, mais les papilles sont transportées dans son pays d'origine. Parfois empreints d'une sensibilité à la française, le pani puris, les chaats et les currys sont habilement épicés et élégamment présentés. La cuisine est rapide et l'effet global est d'un raffinement impressionnant.*

## Étoile Verte MICHELIN

### Daisies (Quartier de Logan Square, cuisine italienne)

La carte de Joe Frillman, chef et propriétaire de l'établissement, met l'accent sur les produits, dont la majorité provient de la gigantesque ferme de son frère, située à une centaine de kilomètres de la ville. Le restaurant utilise un processus de fermentation pour conserver les produits et limiter les déchets, et dispose d'un système de compostage pour fertiliser le sol de la ferme et nourrir les poulets. Son objectif ? S'approvisionner en produits locaux et durables dès que possible et minimiser son empreinte carbone en réutilisant tout ce qui serait couramment jeté.

### Le millésime 2023 du Guide MICHELIN Chicago :

 (Cuisine exceptionnelle, vaut le voyage)	<b>2</b>
 (Excellente cuisine, vaut le détour)	<b>3</b>
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>16</b>
 (Chef de file en matière de durabilité des restaurants)	<b>1</b>
 Bib Gourmand (bonne cuisine, bon rapport qualité-prix)	<b>47</b>
Restaurants recommandés	<b>86</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>154</b>
Types de cuisine représentés des restaurants Étoilés	<b>9</b>
Types de cuisine représentés dans les Bib Gourmand	<b>22</b>
Types de cuisine représentés dans la sélection	<b>38</b>

### Prix Spéciaux MICHELIN – Chicago

Pour compléter la [nouvelle sélection de restaurants récompensés de Bib Gourmand](#) et Étoilés MICHELIN, le Guide a annoncé des Prix Spéciaux :

Récompense	Lauréat	Etablissement
Prix Spécial des Cocktails Exceptionnels	<b>Monica Casillas-Rios</b>	Elske
	<i>Présenté par Basil Hayden</i>	
Prix Spécial de la Sommellerie	<b>Alex Ring</b>	Sepia
	<i>Présenté par Wine Access</i>	
Prix du Service	<b>Josh Perlman</b>	Giant
Prix du Jeune Chef	<b>Christian Hunter</b>	Atelier
	<i>Présenté par Remy Martin</i>	

## New York

- **À New York, 8 restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN**
- **Dirt Candy et Family Meal at Blue Hill sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN**
- **La sélection met en lumière 421 restaurants et 62 types de cuisine**

« L'ascension d'odo et de Sushi Noz a été tout aussi rapide que stupéfiante », explique Gwendal Poullennec. « Ces restaurants magnifient des ingrédients exquis, préparés de manière complexe, présentés de façon méticuleuse et servis par un personnel attentif ».

## Deux Étoiles MICHELIN

### **odo (Quartier de Flatiron, cuisine japonaise)**

*Une atmosphère sereine attend les connaisseurs dans ce comptoir isolé, séparé du bar à cocktails situé à l'avant pour favoriser l'intimité. Le service, à l'instar de l'ambiance, est chaleureux, mais discret, ce qui permet de se concentrer sur le singulier kaiseki proposé. Sous la houlette du chef Hiroki Odo, la cuisine mêle habilement tradition et touches personnelles créatives pour un repas haut en couleur. Les saveurs sont à la fois vibrantes et précises, avec une profondeur et une pureté qui témoignent de la qualité des ingrédients et d'une préparation soignée. D'un bouillon savoureux à base de poisson impeccablement cuit, rehaussé de yuzu cultivé localement, à des nouilles de soba faites maison onctueuses accompagnées d'œufs de saumon, cette cuisine reste gravée dans les mémoires.*

### **Sushi Noz (Quartier de l'Upper East Side, cuisine japonaise/sushi)**

*Une certaine énergie se dégage de cet espace sacré, où chaque détail recrée un refuge japonais intime. Certains ustensiles sont à eux seuls des merveilles, et le chef Nozomu Abe est aussi méticuleux qu'attachant. Lors de la réservation, attention aux dates et horaires d'ouverture. Commencez par des plats cuisinés tels que la perche de mer nacrée accompagnée d'une sauce Ponzu fraîche et de fines tranches de poisson glacé incroyablement tendres. La soupe miso est la base idéale pour des « nouilles » d'anguille douces et soyeuses avec du jaune d'œuf salé et des morceaux de tofu croustillants. Les sushis sont quant à eux de véritables bijoux. Fidèles à l'hospitalité japonaise, le personnel en kimono et le chef lui-même accueillent les clients avec un esprit de gratitude.*

## Une Étoile MICHELIN

### **bōm (Quartier de Flatiron, cuisine coréenne)**

*bōm, un établissement proposant ses mets sur un comptoir de marbre spacieux et moderne situé derrière Oiji Mi, le nouveau concept du chef, sert une cuisine coréenne contemporaine. Le chef Brian Kim et son équipe ont soigné les moindres détails, grâce à un service élégant et à des plats bien exécutés. Bien sûr, on y trouve du bœuf de première qualité, du filet au faux-filet de bœuf Wagyu en passant par la côte de bœuf vieillie à sec, mais la carte ne se limite pas à de la viande. Les plats racontent des histoires et les présentations sont époustouflantes.*

**Essential by Christophe (Quartier de l'Upper West Side, cuisine française contemporaine)**

*Les plats du chef Christophe Bellanca sont d'une élégance simple, comme en témoignent les asperges blanches sur leur crème parfumée à la bergamote, accompagnées d'une vinaigrette aux herbes et de fines tranches de radis pastèque. Le savoir-faire français se marie aux saveurs asiatiques dans un plat proposant trois crevettes bleues avec une tuile au genmaicha. Le bar noir braisé accompagné d'un chutney de shiitake, ou les couteaux agrémentés d'une émulsion de curcuma sont quant à eux mémorables.*

**Jōji (Quartier de Midtown East, cuisine japonaise/sushi)**

*Le trio de chefs composé de Xiao Lin, Wayne Cheng et George Ruan, qui a fait ses armes au sein de la cuisine du Masa, brille désormais dans cet établissement chic situé au pied de l'impressionnant gratte-ciel One Vanderbilt. Chez Jōji, la qualité est de mise (et les tarifs en témoignent). Dans ce restaurant de type Omakase, comprenez ici, où la sélection est réalisée par le chef, la tradition règne sans jamais être guindée, et tous les défis sont relevés. De la sélection des poissons (provenant en grande partie du marché de Toyosu) à la variété des plats, un repas dans cet établissement fait mouche.*

**Meju (Quartier de Long Island City, cuisine coréenne)**

*Cet établissement où le service est réalisé au comptoir est autant un lieu d'apprentissage qu'un restaurant. Le chef Hooni Kim est un guide à la hauteur de sa cuisine, car il élabore un menu profondément personnel autour d'ingrédients coréens traditionnels qu'il fait fermenter et vieillir depuis une dizaine d'années. Des versions éblouissantes de doenjang, gochujang, guk-ganjang et ssamjang sont magnifiées, accompagnées de tofu soyeux, de pancakes frits, de bœuf Miyazaki et de porc Niman Ranch. Il rassemble la salle et impressionne avec des plats soigneusement équilibrés qui semblent étonnamment minimalistes.*

**Restaurant Yuu (Quartier de Williamsburg, cuisine française contemporaine)**

*Restaurant Yuu vous propose une réelle expérience, de manière extrêmement élégante. Le chef Yuu Shimano crée des plats français traditionnels, mais vus à travers les yeux de l'omotenashi japonaise. Les convives peuvent déguster une vingtaine de plats parmi lesquels des bouchées decadentes et notamment une brioche grillée, fabriquée sur place par le chef pâtissier Masaki Takahashi, agrémentée de foie gras et d'un délicat morceau de wagyu saisi au Binchotan.*

**Shmoné (Quartier de West Village, cuisine israélienne)**

*De nombreux établissements se vantent de travailler avec des produits frais, mais Shmoné pousse cette philosophie à un autre niveau, en créant un menu chaque jour (même si certains plats sont à la carte permanente). La cuisine du chef Eyal Shani est basée sur des grillades jusqu'au dessert, où sont proposées des figues grillées sur un lit de crème Chantilly. Les saveurs sont impressionnantes et constituent un repas équilibré, étonnamment accessible et modeste.*

## GUIDE MICHELIN

### **Sushi Ichimura (Quartier de Tribeca, cuisine japonaise/sushi)**

*Parmi les vrais passionnés de sushi, le chef Eiji Ichimura est un nom connu de tous. Fort d'une carrière de deux décennies dans la ville, son engagement en faveur de l'omakase et du sushi Edomae a façonné la sensibilité de la ville en matière de sushi. Il travaille désormais à Tribeca, derrière un comptoir de dix places en superbe bois de cèdre. Son art est méticuleux et réalisé à son rythme, il découpe trois fois par semaine des poissons tout droit venus du Japon.*

### **Torrise (Quartier de SoHo/Nolita, cuisine italo-américaine contemporaine)**

*Niché au cœur du très célèbre Puck Building, cet établissement où l'imagination est débordante propose un parfait équilibre entre la créativité et les saveurs connues. Les chefs Rich Torrisi, Mario Carbone et Charlie England ainsi que leur brigade s'occupent de convives enthousiastes, qui se régalent de plats tels que la scarole en salade accompagnée d'endives ou la straciatella au poulet, accompagnée de son œuf moelleux et de ses boulettes de viande savoureuses. La boule de pain, cuite au four, grillée et farcie d'excellentes palourdes est un pur bonheur pour les papilles.*

## **Étoile Verte MICHELIN**

### **Dirt Candy (Quartier de Lower East Side, cuisine végétarienne)**

La cheffe Amanda Cohen vise une chaîne d'approvisionnement sans viande et souhaite contribuer à changer la façon dont les convives perçoivent les légumes. Le restaurant privilégie les produits hyperlocaux afin d'avoir un impact global, notamment en travaillant des produits saisonniers et des produits laitiers en provenance de fermes voisines. Les équipements de la cuisine sont électriques et le personnel réduit et réutilise les déchets alimentaires dans la mesure du possible. La carte des vins du restaurant met à l'honneur des viticultrices qui produisent des vins biodynamiques. **Dirt Candy** met également l'accent sur le soutien à ses employés en éliminant les pourboires, en offrant une couverture santé et en subventionnant les possibilités de formation.

### **Family Meal at Blue Hill (Quartier de Greenwich Village, cuisine contemporaine)**

Les légumes sont l'ingrédient principal de la carte proposée par le chef Mark Ordaz. Ces derniers sont accompagnés de céréales, de légumineuses et autres produits laitiers. La viande et le poisson sont, quant à eux, des accompagnements. Le chef est en contact avec plusieurs agriculteurs, ce qui lui permet de découvrir des produits prometteurs souvent méconnus du grand public. Le restaurant dispose également d'un jardin biologique sur le toit. La formation du personnel à la durabilité est un thème clé du restaurant, qui dispose d'un programme de compostage, de tables en noyer d'origine durable et d'un éclairage LED.

GUIDE MICHELIN

**Le millésime 2023 du Guide MICHELIN New York :**

 (Cuisine exceptionnelle, vaut le voyage)	<b>4</b>
 (Excellente cuisine, vaut le détour)	<b>14</b>
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>53</b>
 (Chef de file en matière de durabilité des restaurants)	<b>3</b>
 Bib Gourmand (bonne cuisine, bon rapport qualité-prix)	<b>102</b>
Restaurants recommandés	<b>248</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>421</b>
Types de cuisine représentés des restaurants Étoilés	<b>17</b>
Types de cuisine représentés dans les Bib Gourmand	<b>35</b>
Types de cuisine représentés dans la sélection	<b>62</b>

**Prix Spéciaux MICHELIN – New York**

Pour compléter la [nouvelle sélection de restaurants récompensés de Bib Gourmand](#) et Étoilés MICHELIN, le Guide a annoncé cinq Prix Spéciaux :

Récompense	Lauréat	Etablissement
Prix Spécial des Cocktails Exceptionnels	<b>Équipe du bar</b> <i>Présenté par Basil Hayden</i>	Cosme
Prix Spécial de la Sommellerie	<b>Yannick Benjamin</b> <i>Présenté par Wine Access</i>	Contento
Prix du Service	<b>Madalyn Summers</b>	Café Mars
Prix du Jeune Chef	<b>Telly Justice</b> <i>Présenté par Remy Martin</i>	HAGS
Prix du Chef Mentor	<b>Emma Bengtsson</b> <i>Présenté par Blancpain</i>	Aquavit

## Washington

- **25 restaurants sont récompensés d'Étoiles MICHELIN, deux restaurants font leur entrée dans la sélection**
- **Ce millésime compte 123 restaurants et 37 types de cuisine sont représentés**

« L'équipe d'inspecteurs du Guide MICHELIN est ravie d'ajouter les saveurs internationales des restaurants Causa et Rania à cette sélection de restaurants Étoilés MICHELIN de Washington », déclare Gwendal Poullennec. « Ces restaurants à la renommée internationale mélangent tradition et innovation pour proposer de délicieuses assiettes qui rendent l'expérience mémorable ».

### Une Étoile MICHELIN

#### **Causa (Quartier de Blagden Alley, cuisine péruvienne)**

*Le chef Carlos Delgado nous fait goûter les saveurs de son pays natal dans un espace à double concept situé dans le quartier de Blagden Alley. Niché au premier étage, Causa accueille une vingtaine de couverts pour un menu dégustation qui fait voyager les convives au Pérou. Tout commence à Lima avec les fruits de mer de la côte, puis l'expérience se poursuit dans les Andes et en Amazonie.*

#### **Rania (Quartier de Penn Quarter, cuisine indienne)**

*Ce concept de restauration fine semble royal, et c'est le but, puisque Rania signifie « reine » en hindi et en sanskrit. Le chef Chetan Shetty propose ici une carte à la fois séduisante et inventive. Les touches contemporaines y sont nombreuses, mais le menu contient également quelques surprises (comme la poitrine de porc braisée vindaloo).*

### Le millésime 2023 du Guide MICHELIN Washington :

 (Cuisine exceptionnelle, vaut le voyage)	<b>1</b>
 (Excellente cuisine, vaut le détour)	<b>3</b>
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>21</b>
 (Chef de file en matière de durabilité des restaurants)	<b>1</b>
 Bib Gourmand (bonne cuisine, bon rapport qualité-prix)	<b>29</b>
Restaurants recommandés	<b>68</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>122</b>
Types de cuisine représentés des restaurants Étoilés	<b>11</b>
Types de cuisine représentés dans les Bib Gourmand	<b>21</b>
Types de cuisine représentés dans la sélection	<b>37</b>

GUIDE MICHELIN
 

---

**Prix Spéciaux MICHELIN – Washington**

Pour compléter la [nouvelle sélection de restaurants récompensés de Bib Gourmand](#) et Étoilés MICHELIN, le Guide a annoncé quatre Prix Spéciaux :

Récompense	Lauréat	Etablissement
Prix Spécial des Cocktails Exceptionnels	<b>Daniel Todd</b> <i>Présenté par Basil Hayden</i>	The Dabney
Prix Spécial de la Sommellerie	<b>Sarah Thompson</b> <i>Présenté par Wine Access</i>	Queen’s English
Prix du Service	<b>Giuseppe Formica</b>	Fiola
Prix du Jeune Chef	<b>Ryan Ratino</b> <i>Présenté par Remy Martin</i>	Jônt

**Hôtels**

Les restaurants complètent la sélection d’hôtels du Guide MICHELIN, qui présente les hébergements les plus uniques et les plus passionnants à New York, Washington, Chicago et dans le monde entier.

Chaque hôtel de la sélection a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires, avec des options pour tous les budgets, et ils peuvent tous être réservés directement sur le site et l’application du Guide MICHELIN. Parmi les hôtels les plus remarquables de cette sélection, citons l’[Hotel Chelsea](#) à New York, qui a été rénové, le [Riggs](#) à Washington, un établissement plein de caractère, et l’emblématique [Soho House](#) à Chicago.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd’hui, il établit un nouveau standard pour les hôtels. Consultez le site Web du Guide MICHELIN ou téléchargez gratuitement l’application disponible pour iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.


**Les restaurants Étoilés de Chicago en 2023**

Restaurant	Distinction	Adresse
Alinea	***	1723 N. Halsted St., Chicago, 60614
Smyth ( <b>nouveau</b> )	***	177 N. Ada St., Chicago, 60607
Ever	**	1340 W. Fulton Market, Chicago, 60607

## GUIDE MICHELIN

Moody Tongue		2515 S. Wabash Ave., Chicago, 60616
Oriole		661 W. Walnut St., Chicago, 60661
Atelier <b>(nouveau)</b>		4835 N. Western Ave., Chicago, 60625
Boka		1729 N. Halsted St., Chicago, 60614
EL Ideas		2419 W. 14th St., Chicago, 60618
Elske		1350 W. Randolph Ave., Chicago, 60607
Esmé		2200 N. Clark St., Chicago, 60614
Galit		2429 N. Lincoln Ave., Chicago, 60614
Indienne <b>(nouveau)</b>		217 W. Huron St., Chicago, 60654
Kasama		1001 N. Winchester Ave., Chicago, 60622
Mako		731 W. Lake St., Chicago, 60661
Next		953 W. Fulton Market, Chicago, 60607
Omakase Yume		651 W. Washington Blvd., Chicago, 60661
Porto		1600 W. Chicago Ave., Chicago, 60622
Schwa		1466 N. Ashland Ave., Chicago, 60662
Sepia		123 N. Jefferson St., Chicago, 60661
Temporis		933 N. Ashland Ave., Chicago, 60622
Topolobampo		445 N. Clark St., Chicago, 60654

### Les restaurants récompensés d'une Étoile Verte à Chicago en 2023

Restaurant	Distinction	Adresse
Daisies <b>(nouveau)</b>		2375 Milwaukee Ave., Chicago, 60647

### La sélection 2023 de Bib Gourmand à Chicago

Restaurant	Adresse
Apolonia	2201 S. Michigan Ave., Chicago, 60616
avec	615 W. Randolph St., Chicago, 60661
Birrieria Zaragoza	4852 S. Pulaski Rd., Chicago, 60632
Bloom Plant Based Kitchen	1559 N. Milwaukee Ave., Chicago, 60622
Boonie's <b>(nouveau)</b>	4337 N. Western Ave., Chicago, 60618
Cabra	200 N. Green St., Chicago, 60607
Cellar Door Provisions <b>(nouveau)</b>	3025 W. Diversey Ave., Chicago, 60647
Chef's Special Cocktail Bar	2165 N. Western Ave., Chicago, 60647
Chilam Balam	3023 N. Broadway, Chicago, 60657
Ciccio Mio	226 W. Kinzie St., Chicago, 60654
Cira	200 N. Green St., Chicago, 60607
Daisies	2375 Milwaukee Ave. Chicago, 60647
Dear Margaret	2965 N. Lincoln Ave., Chicago, 60657
The Duck Inn	2701 S. Eleanor St., Chicago, 60608

## GUIDE MICHELIN

etta	1840 W. North Ave., Chicago, 60622
Frontera Grill	445 N. Clark St., Chicago, 60654
Ghin Khao	2128 W. Cermak Rd., Chicago, 60608
Giant	3209 W. Armitage Ave., Chicago, 60647
Gilt Bar	230 W. Kinzie St., Chicago, 60654
Girl & The Goat	809 W. Randolph St., Chicago, 60607
HaiSous	1800 S. Carpenter Ave., Chicago, 60608
Ina Mae	1415 N. Wood St., Chicago, 60622
Kie-Gol-Lanee	5004 N. Sheridan Rd., Chicago, 60640
La Josie	740 W. Randolph St., Chicago, 60661
Lardon	2200 California Ave., Chicago, 60647
Longman & Eagle	2657 N. Kedzie Ave., Chicago, 60647
Lula Cafe	2537 N. Kedzie Ave., Chicago, 60647
Mama Delia	1721 W. Division St., Chicago, 60622
Mango Pickle	5842 N. Broadway, Chicago, 60660
mfk.	432 W. Diversey Pkwy., Chicago, 60614
Mi Tocaya	2800 W. Logan Blvd., Chicago, 60647
Mott St.	1401 N. Ashland Ave., Chicago, 60622
Munno Pizzeria & Bistro	4656 N. Clark St., Chicago, 60640
Nella Pizza e Pasta	1125 E. 55th St., Chicago, 60615
Perilla	401 N. Milwaukee Ave., Chicago, 60654
Pleasant House Pub	2119 S. Halstead Ave., Chicago, 60608
Pompette ( <b>nouveau</b> )	1960 N. Damen Ave., Chicago, 60647
Proxi	565 W. Randolph St., Chicago, 60661
The Purple Pig	444 N. Michigan Ave., Chicago, 60611
Sochi	1358 W. Belmont Ave., Chicago, 60657
Sol de Mexico	3018 N. Cicero Ave., Chicago, 60641
Superkhana International	3059 W. Diversey Ave., Chicago, 60647
Table, Donkey and Stick	2728 W. Armitage Ave., Chicago, 60647
Tortello Pastificio	1746 W. Division St., Chicago, 60622
Union ( <b>nouveau</b> )	2202 N. California Ave., Chicago, 60647
Virtue	1462 E. 53rd St., Chicago, 60615
Yao Yao ( <b>nouveau</b> )	230 W. Cermak Rd., Chicago, 60616

### Les restaurants Étoilés de New York en 2023

Restaurant	Distinction	Adresse
Eleven Madison Park	***	11 Madison Ave., New York, 10010
Le Bernardin	***	155 W. 51st St., New York, 10019
Masa	***	10 Columbus Circle, New York, 10019
Per Se	***	10 Columbus Circle, New York, 10019
Al Coro	**	85 Tenth Ave., New York, 10011
Aquavit	**	65 E. 55th St., New York, 10022

GUIDE MICHELIN

Aska		47 S. 5th St., New York, 11249
Atera		77 Worth St., New York, 10013
Atomix		104 E. 30th St., New York, 10016
Blue Hill at Stone Barns		630 Bedford Rd., Tarrytown, 10591
Daniel		60 E. 65th St., New York, 10065
Gabriel Kreuther		41 W. 42nd St., New York, 10036
Jean-Georges		1 Central Park West, New York, 10023
Jungsik		2 Harrison St., New York, 10013
The Modern		9 W. 53rd St., New York, 10019
odo <b>(nouveau)</b>		17 W. 20th St., New York, 10011
Saga		70 Pine St., New York, 10005
Sushi Noz <b>(nouveau)</b>		181 E. 78th St., New York, 10075
63 Clinton		63 Clinton St., New York, 10002
Bôm <b>(nouveau)</b>		17 W. 19th St., New York, 10011
Casa Mono		52 Irving Pl., New York, 10003
Caviar Russe		538 Madison Ave., New York, 10022
Clover Hill		20 Columbia Pl., New York, 11201
Cote		16 W. 22nd St., New York, 10010
Crown Shy		70 Pine St., New York, 10005
Dirt Candy		86 Allen St., New York, 10002
Essential by Christophe <b>(nouveau)</b>		103 W. 77th St., New York, 10024
Estela		47 E. Houston St., New York, 10012
Family Meal at Blue Hill		75 Washington Pl., New York, 10011
The Four Horsemen		295 Grand St., New York, 11211
Francie		134 Broadway, New York, 11249
Frevo		48 W. 8th St., New York, 10011
Gramercy Tavern		42 E. 20th St., New York, 10003
Hirohisa		73 Thompson St., New York, 10012
Ikca		20 Warren St., New York, 10007
Jeju Noodle Bar		679 Greenwich St., New York, 10014
Joji <b>(nouveau)</b>		1 Vanderbilt Ave., New York, 10017
Joomak Banjum		312 Fifth Ave., New York, 10001
Jua		36 E. 22nd St., New York, 10010
Ko		8 Extra Pl., New York, 10003
Kochi		652 Tenth Ave., New York, 10036
Kosaka		220 W. 13th St., New York, 10011
L'Abeille		412 Greenwich St., New York, 10013

GUIDE MICHELIN

Le Coucou	✳	138 Lafayette St., New York, 10013
Le Jardinier New York	✳	610 Lexington Ave., New York, 10022
Le Pavillon	✳	1 Vanderbilt Ave., New York, 10017
Mari	✳	679 Ninth Ave., New York, 10036
Meju (nouveau)	✳	5-28 49th Ave., New York, 11101
The Musket Room	✳	265 Elizabeth St., New York, 10012
Noda	✳	37 W. 20th St., New York, 10001
Noz 17	✳	458 W. 17th St., New York, 10011
Oiji Mi	✳	17 W. 19th St., New York, 10011
One White Street	✳	1 White St., New York, 10013
Oxalis	✳	791 Washington Ave., New York, 11238
Oxomoco	✳	128 Greenpoint Ave., New York, 11222
Red Paper Clip	✳	120 Christopher St., New York, 10014
Restaurant Yuu (nouveau)	✳	55 Nassau Ave., New York, 11222
Rezdôra	✳	27 E. 20th St., New York, 10003
Semma	✳	60 Greenwich Ave., New York, 10011
Shion 69 Leonard Street	✳	69 Leonard St., New York, 10013
Shmoné (nouveau)	✳	61 W. 8th St., New York, 10011
Sushi Amane	✳	245 E. 44th St., New York, 10017
Sushi Ichimura (nouveau)	✳	412 Greenwich St., New York, 10013
Sushi Nakazawa	✳	23 Commerce St., New York, 10014
Sushi Yasuda	✳	204 E. 43rd St., New York, 10017
Tempura Matsui	✳	222 E. 39th St., New York, 10016
Torien	✳	292 Elizabeth St., New York, 10012
Torrise (nouveau)	✳	275 Mulberry St., New York, 10012
Tsukimi	✳	288 E. 10th St., New York, 10003
Tuome	✳	536 E. 5th St., New York, 10009
Vestry	✳	246 Spring St., New York, 10013
Yoshino	✳	342 Bowery, New York, 10012

**Les restaurants récompensés d'une Étoile Verte à New York en 2023**

Restaurant	Distinction	Adresse
Blue Hill at Stone Barns	✳✳✳	630 Bedford Rd., Tarrytown, 10591
Dirt Candy (nouveau)	✳✳	86 Allen St., New York, 10002
Family Meal at Blue Hill (nouveau)	✳✳	75 Washington Pl., New York, 10011

**La sélection 2023 de Bib Gourmand à New York**

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
21 Greenpoint	21 Greenpoint Ave., New York, 11222
8282 <b>(nouveau)</b>	84 Stanton St., New York, 10002
Agi's Counter <b>(nouveau)</b>	818 Franklin Ave., New York, 11225
Alley 41	136-45 41st Ave., New York, 11355
Alta Calidad <b>(nouveau)</b>	552 Vanderbilt Ave., New York, 11238
Amelie	566 Amsterdam Ave., New York, 10024
Ammazzacaffè	702 Grand St., New York, 11211
Atla	372 Lafayette St., New York, 10012
Badageoni Georgian Kitchen	26-28 E. Main St., Mount Kisco, 10549
Bar Primi	325 Bowery, New York, 10003
Bohemian Spirit	321 E. 73rd St., New York, 10021
Boro6 Wine Bar	549 Warburton Ave., Hastings-on-Hudson, 10706
Burrata	425 White Plains Rd., Eastchester, 10709
C as in Charlie <b>(nouveau)</b>	5 Bleecker St., New York, 10012
Café Alaia	128 Garth Rd., Scarsdale, 10583
Café Mars <b>(nouveau)</b>	272 3rd Ave., New York, 11215
Caleta 111 Cevicheria	111-27 Jamaica Ave., New York, 11418
Cardamom	43-45 43rd St., New York, 11104
Chavela's	736 Franklin Ave., New York, 11238
Chick Chick	618 Amsterdam Ave., New York, 10024
Cho Dang Gol	55 W. 35th St., New York, 10001
Chuan Tian Xia	5502 Seventh Ave., New York, 11220
Chutney Masala	76 Main St., Irvington, 10533
The Cookery	39 Chestnut St., Dobbs Ferry, 10522
Cotenna	21 Bedford St., New York, 10014
Covacha	368 Columbus Ave., New York, 10024
Dhamaka	119 Delancey St., New York, 10002
Dim Sum Go Go	5 East Broadway, New York, 10038
DOMODOMO	138-140 W. Houston St., New York, 10012
Dubrovnik	721 Main St., New Rochelle, 10801
Enoteca Maria	27 Hyatt St., New York, 10301
Enzo's of Williamsbridge	1998 Williamsbridge Rd., New York, 10451
Flora <b>(nouveau)</b>	1021 8th Ave., New York, 11215
Georgian Cuisine	8309 Third Ave., New York, 11209
Glasserie	95 Commercial St., New York, 11222
Gordo's Cantina	140 St. Nicholas Ave., New York, 11237
Haenyeo	239 Fifth Ave., New York, 11215
HanGawi	12 E. 32nd St., New York, 10016
Hao Noodle and Tea	401 Sixth Ave., New York, 10014
Hometown Barbecue New York	454 Van Brunt St., New York, 11231
Hupo	1007 50th Ave., New York, 11101

GUIDE MICHELIN

Jiang Nan	133-42 39th Ave., New York, 11354
Katz's	205 E. Houston St., New York, 10002
KRU ( <b>nouveau</b> )	190 N. 14th St., New York, 11249
Kung Fu Little Steamed Buns Ramen	811 Eighth Ave., New York, 10019
La Cueva Fonda	961 Leggett Ave., New York, 10455
Le Fanfare	1103 Manhattan Ave., New York, 11222
Legend of Taste	2002 Utopia Pkwy., New York, 11357
Little Alley	550 Third Ave., New York, 10016
Llama Inn	50 Withers St., New York, 11211
MáLà Project	122 First Ave., New York, 10009
Maria Restaurant	11 Huguenot St., New Rochelle, 10801
Mexicosina	503 Jackson Ave., New York, 10455
Mile End	97A Hoyt St., New York, 11217
Miss Ada	184 DeKalb Ave., New York, 11205
Miss Mamie's Spoonbread Too	366 W. 110th St., New York, 10025
Momofuku Noodle Bar	171 First Ave., New York, 10003
Nami Nori	33 Carmine St., New York, 10014
Norma Gastronomia Siciliana	438 Third Ave., New York, 10016
Nyonya	199 Grand St., New York, 10013
Oso	1618 Amsterdam Ave., New York, 10031
Peppercorn Station ( <b>nouveau</b> )	66 W. 39th St., New York, 10018
Phayul	37-59 74th St., New York, 11372
Pierozek	592 Manhattan Ave., New York, 11222
Pinch Chinese	177 Prince St., New York, 10012
Potluck Club ( <b>nouveau</b> )	133 Chrystie St., New York, 10002
Pranakhon ( <b>nouveau</b> )	88 University Pl., New York, 10003
Purple Yam	1314 Cortelyou Rd., New York, 11226
RaaSa	145 E. Main St., Elmsford, New York 10523
Rafele Rye	26 Purchase St., Rye, New York 10580
Roberta's	261 Moore St., New York, 11206
Rolo's	853 Onderdonk Ave., New York, 11385
Ruffian	125 E. 7th St., New York, 10009
Runner Up	367 7th Ave., Brooklyn, New York 11215
Russ & Daughters Cafe	127 Orchard St., New York, 10002
Sagara	98 Victory Blvd., New York, 10301
Saint Julivert Fisherie	264 Clinton St., New York, 11201
Sami & Susu	190 Orchard St., New York, 10002
SaRanRom Thai	8110 Broadway, New York, 11373
Shalom Japan	301 S. 4th St., New York, 11211
Soba-Ya	229 E. 9th St., New York, 10003
Sobre Masa	52 Harrison Pl., New York, 11237
Soda Club	155 Avenue B, New York, 10009
Southern Table	39 Marble Ave., Pleasantville, 10570

GUIDE MICHELIN

Speedy Romeo	376 Classon Ave., New York, 11238
Superiority Burger ( <b>nouveau</b> )	119 Avenue A, New York, 10009
Szechuan Gourmet	21 W. 39th St., New York, 10018
Tanoreen	7523 Third Ave., New York, 11209
Thai Diner	186 Mott St., New York, 10012
Tomiño Taberna Gallega	192 Grand St., New York, 10013
Tonchin	13 W. 36th St., New York, 10018
Tong Sam Gyup Goo Yi	162-23 Depot Rd., New York, 11358
Tra Di Noi	622 E. 187th St., New York, 10458
Tredici Social	104 Kraft Ave., Bronxville, 10708
TVB by: Pax Romana	171 E. Post Rd., White Plains, 10601
Ugly Baby	407 Smith St., New York, 11231
Una Pizza Napoletana	175 Orchard St., New York, 10002
Van Đà	234 E. 4th St., New York, 10009
West New Malaysia	69 Bayard St., New York, 10013
Win Son	159 Graham Ave., New York, 11206
Yellow Rose	102 Third Ave., New York, 10003
Zaab Zaab	76-04 Woodside Ave., New York, 11373

**Les restaurants Étoilés de Washington en 2023**

Restaurant	Distinction	Adresse
The Inn at Little Washington		309 Middle St., Washington, Virginia 22747
Jônt		1906 14th St. NW, Washington, 20009
minibar		855 E St. NW, Washington, 20004
Pineapple and Pearls		715 8th St. SE, Washington, 20003
Albi		1346 4th St. SE, Washington, 20003
Bresca		1906 14th St. NW, Washington, 20000
Causa ( <b>nouveau</b> )		920 Blagden Alley NW, Washington, 20001
The Dabney		122 Blagden Alley NW, Washington, 20001
Elcielo D.C.		1280 4th St. NE, Washington, 20002
Fiola		601 Pennsylvania Ave. NW, Washington, 20004
Gravitas		1401 Okie St. NE, Washington, 20002
Imperfecto: The Chef's Table		1124 23rd St. NW, Washington, 20037
Kinship		1015 7th St. NW, Washington, 20001
Little Pearl		921 Pennsylvania Ave. SE, Washington, 20003
Masseria		1340 4th St. NE, Washington, 20002
Maydān		1346 Florida Ave. NW, Washington, 20000
Métier		1015 7th St. NW, Washington, 20001
Oyster Oyster		1440 8th St., Washington, 20001
Rania ( <b>nouveau</b> )		427 11th St. NW, Washington, 20004

GUIDE MICHELIN

Reverie	✳	3201 Cherry Hill Ln. NW, Washington, 20007
Rooster & Owl	✳	2436 14th St. NW, Washington, 20009
Rose's Luxury	✳	717 8th St. SE, Washington, 20003
Sushi Nakazawa	✳	1100 Pennsylvania Ave. NW, Washington, 20004
Tail Up Goat	✳	1827 Adams Mill Rd. NW, Washington, 20009
Xiquet	✳	2404 Wisconsin Ave. NW, Washington, 20007

**Le restaurant récompensé d'une Étoile Verte à Washington en 2023**

Restaurant	Distinction	Adresse
The Inn at Little Washington	✳	309 Middle St., Washington, Virginia 22747

**La sélection 2023 de Bib Gourmand à Washington**

Restaurant	Adresse
Astoria DC	1521 17th St. NW, Washington, 20036
Cane	403 H St. NE, Washington, 20002
China Chilcano	418 7th St. NW, Washington, 20004
Daru	1451 Maryland Ave. NE, Washington, 20002
Dauphine's	1100 15th St. NW, Washington, 20005
Ellē	3221 Mt. Pleasant St. NW, Washington, 20010
Hitching Post	200 Upshur St. NW, Washington, 20011
Honeymoon Chicken	4201 Georgia Ave. NW, Washington, 20011
Ivy City Smokehouse	1356 Okie St. NE, Washington, 20002
Kaliwa	751 Wharf St. SW, Washington, 20024
Karma Modern Indian	611 I St. NW, Washington, 20001
La Tejana (nouveau)	3211 Mt. Pleasant St. NW, Washington, 20010
Laos in Town	250 K St. NE, Washington, 20002
Lapis	1847 Columbia Rd. NW, Washington, 20009
Makan	3400 11th St. NW, Washington, 20010
Maketto	1351 H St. NE, Washington, 20002
Menya Hosaki	845 Upshur St. NW, Washington, 20011
Oyamel	401 7th St. NW, Washington, 20004
Queen's English	3410 11th St. NW, Washington, 20010
The Red Hen	1822 1st St. NW, Washington, 20001
Residents Cafe & Bar	1306 18th St. NW, Washington, 20036
Sababa	3311 Connecticut Ave. NW, Washington, 20008
Sfoglina	4445 Connecticut Ave. NW, Washington, 20008
Stellina Pizzeria	399 Morse St. NE, Washington, 20002
Taqueria Habanero	3710 14th St. NW, Washington, 20010
Toki Underground	1234 H St. NE, Washington, 20002
Unconventional Diner	1207 9th St. NW, Washington, 20001



## GUIDE MICHELIN

Yellow ( <b>nouveau</b> )	1524 Wisconsin Ave. NW, Washington, 20007
Zaytinya	701 9th St. NW, Washington, 20001

### À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

### RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber – 75116 Paris